

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: К. Н. Самойлов

Наименование дисциплины: Б1.В.07 Биологически активные вещества в пчеловодстве

Цель освоения дисциплины: - дать студентам знания о продуктах пчеловодства (воск, мед, прополис, маточное и пчелиное молочко, пыльца, перга, пчелиный яд), их химическом составе, физических свойствах, способах получения, переработки, хранения и использования;

- изложение основ стандартизации и товароведения продукции пчеловодства;

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области переработки продуктов пчеловодства в полноценные пищевые продукты, специальной продукции;

- доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК -9– способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	Этап 1: знать биологически активные продукты пчеловодства Этап 2: знать технологии производства биологически активных продуктов пчеловодства	Этап 1: уметь организовывать производство биологически активных продуктов пчеловодства Этап 2: уметь определять качество биологически активных продуктов пчеловодства	Этап 1: владение навыками организации производства биологически активных продуктов пчеловодства Этап 2: владеть навыками оценки качества биологически активных продуктов пчеловодства

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы пчеловодства

Тема 1. Биология пчелиной семьи

Тема 2. Инвентарь и оборудование по уходу за пчелами и производству биологически активных продуктов пчеловодства

Тема 3. Технология содержания пчел

Раздел 2. Технология производства меда

Тема 4. Определение, классификация и химический состав меда

Тема 5. Интенсивные технологии получения меда

Тема 6. Физико-химические свойства меда и его фальсификация

Раздел 3. Технология производства воска

Тема 7. Воск, химический состав, его производство и переработка

Тема 8. Приемка воска, его фальсификация, упаковка и хранение

Раздел 4. Технология биологически активных продуктов пчеловодства

Тема 9. Технология получения прополиса

Тема 10. Требования стандарта к качеству прополиса. Хранение.

Тема 11. Технология получения маточного молочка.

Тема 12. Требования стандарта к качеству маточного молочка. Хранение.

Тема 13. Технология получения пыльцы и перги

Тема 14. Требования стандарта к качеству пыльцы и её хранению.

Тема 15. Технология получения пчелиного яда

Тема 16. Требования стандарта к качеству пчелиного яда

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ